Siracusa. Via ai controlli Asp sulla filiera del tonno: i consigli del Dipartimento Prevenzione Veterinaria

Avviati, come ogni estate, i controlli sulla filiera del tonno nei mercati e nelle pescherie della provincia. Il servizio è svolto dal Dipartimento di Prevenzione veterinaria dell'Asp di Siracusa ed è finalizzato a verificare la corretta conservazione, esposizione e tracciabilità, a tutela della salute dei consumatori.
"Si parla tanto di sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti su tutti gli alimenti di origine animale e soprattutto sulla carne del tonno che è un alimento altamente deperibile con le alte temperature – dichiara il direttore del Dipartimento Angelo La Vignera -. Invitiamo i consumatori ad acquistare il tonno in pescherie affidabili che mantengono il prodotto in banchi frigo ad una temperatura compresa tra 1 e 4 gradi e provvisto di tracciabilità. Le alte temperature fanno sì che una sostanza presente nel tonno chiamata istidina si trasformi in istamina provocando la sindrome sgombroidale. E' importante divulgare una buona educazione sanitaria in quanto le persone devono essere sicure che ciò che mangiano sia mantenuto ad una temperatura consentita e che sia munito di tracciabilità. Il tonno appena comprato va posto in borsa refrigerata e portato subito nel frigo di casa per non interrompere la catena del freddo e non lasciarlo al caldo in macchina al fine di non trasformare un buon pranzo in una brutta avventura".